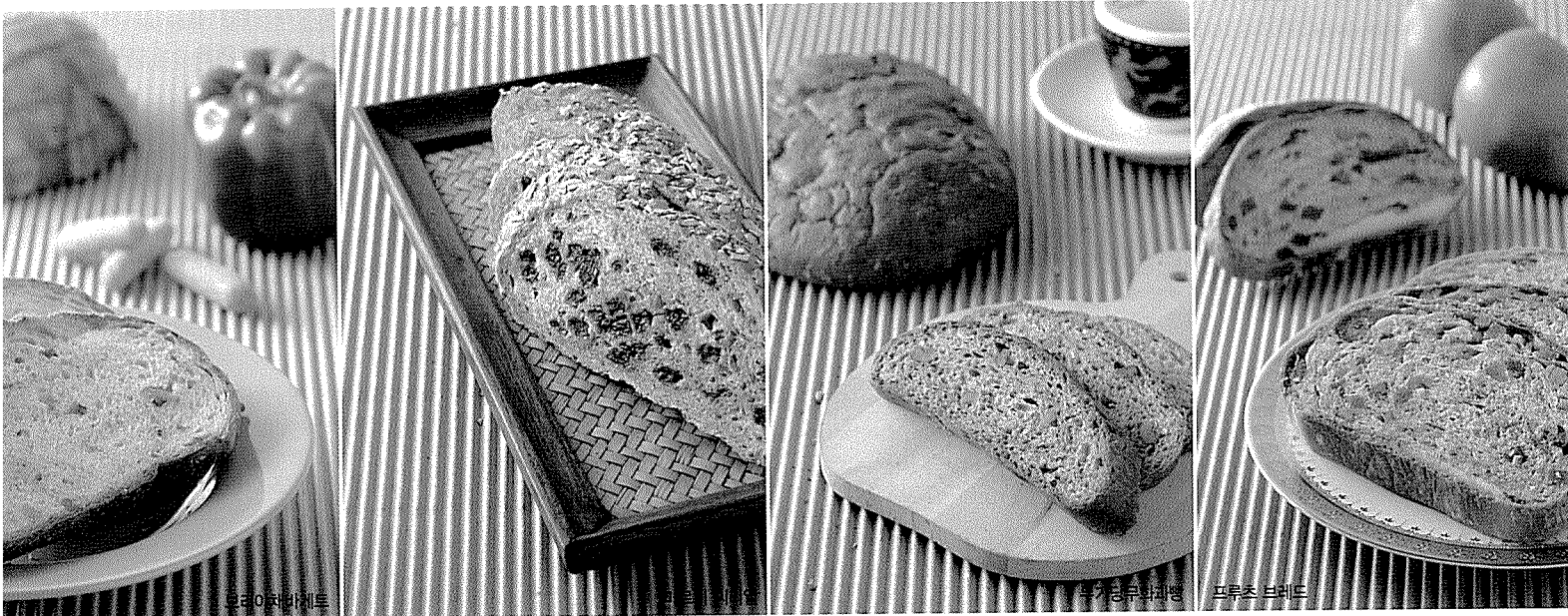


# 잘 나가던 조리빵 '건강' 새 옷 입다 치즈 그랑즈

'마인츠돔과자점 정동점'의 제품은 중중법을 지켜 만드는 독일식 건강빵이 주를 이룬다. 오픈 이래 지난 1년 동안 계속돼온 매출 트렌드 분석으로 한국 사람의 입맛에 맞는 건강빵을 개발한 이곳은 꾸준한 시식을 통해 고객들로부터 맛있는 빵으로 인정받았다. "일단 한번 먹어본 사람은 백이면 백 지갑을 연다"는 '마인츠돔과자점 정동점'의 한국식 건강빵을 소개한다. 진행 김미선 기자·사진 주현진



'마인츠돔과자점 정동점'은 덩치 큰 독일빵을 반씩 나눠 얇게 슬라이스한 다음 정성스럽게 포장해 판매한다. 덕분에 고객들이 식빵을 즐기듯 부담 없이 건강빵을 즐기게 됐다고. 보릿가루에 당근, 배, 양파 등의 야채를 가미해 만든 '보리아채바게트'와 호밀가루 70%에オート밀과 전처리한 견포도를 곁들인 '마르치 씨리얼'은 물론 무가당의 심심함을 건조 무화과의 달콤함으로 달랜 '무가당무화과빵'도 일단 먹어 본 고객들이 항상 다시 찾는 건강빵이다. '프루츠브레드'는 건조과일 믹스를 듬뿍 넣어 중중법으로 만든 맛있는 건강빵으로 마인츠돔과자점 정동점의 대표빵이다.

'마인츠 돔(Mainz Dom)'은 독일의 3대 성당 가운데 하나다. 서울 중구에 위치한 마인츠돔과자점 정동점은 독일 냄새가 물씬 묻어나는 이름에 걸맞게 투박한 듯 보이며 몸에 좋고 소화 잘되는 독일 건강빵으로 지역 고객의 입맛을 사로잡고 있다.

지난 해 3월 인철홍 대표의 오픈과 동시에 독일의 빵·과자 명장 프리드리히 뷔머(Friedrich Boehler) 셰프를 초청해 정통 독일빵부터 한국 사람의 입맛에 맞춘 건강빵에 이르기까지 40여 가지가 넘는 건강빵 라인을 확보했다. 오픈한지 1년이 지난 지금까지도 건강빵 코너를 따로 두지 않을 만큼 매일매일 구워지는 빵의 대부분은 천연발효와 호밀가루 사용을 원칙으로 한다. 덕분에 지역 고객들로부터 "빵맛이 유달리 깊다"고 입소문을 단단히 타고 있다.

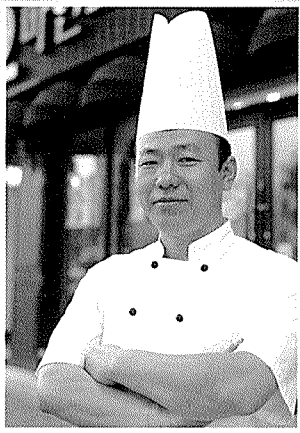
인철홍 대표가 독일빵을 중심으로 하는 '건강빵'에 특별한 관심을 보이는 이유는 종합병원들로 둘러싸인 입지 특성도 들 수 있겠지만 '건강'이야말로 특별한 유행 없이 고객에게 꾸준히 어필할 수 있는 훌륭한 '꺼리'가 되기 때문이다. 먹을거리를 만드는 사람으로서의 사명감과 최고의 제빵 전문

가로 자리 잡기를 바라는 그의 뿌리 깊은 장인정신도 한몫했다.

'치즈 그랑즈'는 누가 먹어도 맛있는 건강빵을 만들려는 '마인츠돔과자점 정동점'의 노력의 결과물이다. 인철홍 대표는 "아무리 몸에 좋아도 입에 맞지 않는 빵을 다시 찾는 고객은 없다"고 강조한다. 설탕을 줄이는 대신 단맛이 나는 건조 과일이나 야채 등을 듬뿍 넣고 치즈나 햄 등 짭짤하면서도 영양가가 높은 소재를 곁들이면 단과자와 조리빵에 익숙한 한국 사람의 입에 착착 감기듯 맛있는 건강빵이 만들어진다.

'치즈 그랑즈' 또한 3~4년 전에 잠깐 유행했던 단순한 조리빵을 호밀가루와 슬라이스 치즈를 배합해 새롭게 탄생시킨 그야말로 '맛있는 건강빵'이다. 살짝 짙게 구운 껍질과 보슬보슬 뿌려진 파슬리가루의 색깔 조화는 한눈에도 먹음직스럽게 보인다.

제품을 선보인지 한 달여밖에 지나지 않았지만 '치즈 그랑즈'는 벌써부터 '마인츠돔 정동점'의 새로운 베스트셀러로 떠올랐다. 넉넉한 크기에도 불구하고 1천500원이라는 적당한 가격도 고객들이 치즈 그랑즈에 끌릴 수밖에 없는 이유다. ☞



## Chef 인철홍

인철홍 셰프는 서울 중구 충정로에 위치한 마인츠돔과자점을 운영하고 있다. 트렌드 따라잡기에 열심인 그는 앞으로는 '건강'이 제과점의 성패를 가름할 주요 흐름이 될 것이라 장담한다. 인철홍 셰프가 생각하는 건강빵은 호밀, 보리 등의 곡물과 과일, 야채 같은 건강소재가 풍부하게 들어있으면서 식감이나 맛이 우리나라 사람의 입맛에도 걸들지 않고 착착 붙는 '맛있는 건강빵'이다.



## 치즈 그랑즈

### 반죽

**Ingredients** 강력분 680g 설탕 40g 소금 16g 생이스트 30g 물 520g 개량제 40g 호밀가루 120g

**마무리 재료** 슬라이스 치즈 18장 마요네즈 피자치즈 파슬리가루 각 적당량

### How to make

- 1 '반죽' 전 재료를 한데 넣고 저속으로 2분, 중속으로 6분 믹싱한다.
- 2 다시 저속으로 2분 동안 믹싱해 반죽을 완성한다. (반죽 온도 27°C)
- 3 27°C, 습도 75%에서 15~20분 동안 1차 발효시킨다.
- 4 80g씩 분할해 동글린 다음 15분 동안 벤치타임을 준다.
- 5 길쭉하게 밀어 편 ④ 위에 반으로 자른 슬라이스 치즈 2개를 길게 얹는다.
- 6 가는 바게트 형태로 꼭꼭 눌러 단단하게 말아 말발굽 모양으로 양끝을 휘어준다.
- 7 37~38°C, 습도 75%에서 20분 동안 2차 발효시킨다.
- 8 ⑦ 위에 마요네즈를 가늘게 지그재그로 짜준 다음 피자치즈를 흩뿌린다.
- 9 160°C에서 스팀을 준 다음 20분 동안 굽는다.
- 10 식기 전에 풍당을 바르고 마요네즈 부분에 파슬리가루를 약간 뿌려준다.

### 알아두세요!

반죽할 때 중속으로 믹싱하다가 다시 저속으로 잠깐 믹싱해 주면 속결의 기공이 매끈해지고 조직이 부드러운 빵이 된다.